PRZEPISY SANITARNE

dla sklepów z pieczywem, nabiałem, mleczarń i cukierń

wynikające

z Rozporządzeń Ministra Opieki Społecznej

z dnia 18. II. 1937 r. (Dz. Ustaw R. P. Nr. 25) z dnia 19. XII. 1932 r. (Dz. Ustaw R. P. Nr. 19)

MĄKA I WYROBY MĄCZNE

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:
1) mąka przeznaczona do spożycia przez ludzi,
2) wyroby mączne,
3) pieczywo (chleb, bułki i t. p.),
4) wyroby z ciasta (makarony i t. p.),
5) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki),

§ 8. Zabrania się wprowadzania w obieg:
1) pieczywa zanieczyszczonego, z ośrodkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacili mesenterici).
2) chleba z zawartością wilgoci powyżej 42% i wykazującego kwasowość powyżej 8⁰.

§ 9. (1) Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności ściany powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

(2) We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

(3) Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzane przynajmniej raz na dzień.

(4) Lampy przy oświetleniu naftowym powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

(5) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 10. (1) Do czynności związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt raz osoby stykające się z zakaźnie chorymi.

(3) Pracownicy przed rozpoczęciem pracy powinni obmyć się pod natryskiem lub w braku jego (§ 18 ust. 6) umyć ręcę, oczyścić paznokcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

§ 14. W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona zdala od wszelkich artykułów żywności wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery i t. p.). Nabieranie mąki powinno się odbywać z pomocą specjalnych szufli. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

§ 29. (1) Miejsca sprzedaży, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, powinny być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników conajmniej o 10 m.

(4) Ściany pomieszczeń, w których odbywa się sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych, powinny być bielone i powinny mieć dwumetrową jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

(5) Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchów marmurowych, lub szklanych, oraz półki na pieczywo i wyroby cukiernicze, powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie bez szpar i szczelin.

(6) Produkty umieszczane na stołach, półkach i oknach wystawowych powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkimi zanieczyszczeniami (lady oszklone.) Wystawianie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

(7) Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciastka tortowe, kremowe, z owocami i t. p. powinny być umieszczane w gablotkach oszklonych lub pod kloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych) lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

(8) Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznym miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

(9) Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich produktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne miejsce, zdala od innych artykułów żywności.

(10) Dla pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek). Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

(11) Osoby zajęte sprzedażą powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do nabierania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

§ 31. Przepisy rozporządzenia niniejszego, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszone na widocznym miejscu.

MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:
1) mleko i jego przetwory, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;
2) obory, produkujące mleko, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;
3) pomieszczenia, przeznaczone dc przechowywania oraz przygotowania mleka do sprzedaży lub innego obiegu, oraz pomieszczenia do hurtowej sprzedaży mleka;
4) wytwórnie, w których odbywa się przeróbka mleka na przetwory mleczne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;
5) sklepy, w których odbywa się sprzedaż mleka i jego przetworów, oraz handel okrężny tymi produktami;
6) wszelkie naczynia i przyrządy, używane do mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu.

§ 3. Przez nazwę „przetwory mleczne" rozumie się: mleko kwaśne, zsiadłe), śmietanę, śmietankę, twaróg, ser, masło, kefir, yoghurt, kumys, mleko sterylizowane, homogenizowane, pasteryzowane, zgęszczone (kondensowane), w proszku i t. p.

§ 8. Zabrania się sprzedaży i innego wprowadzania w obieg mleka i przetworów mlecznych, szkodliwych dla zdrowia, zepsutych, podrobionych, sfałszowanych, fałszywie oznaczonych, w szczególności:
a) mleka;
b) pochodzącego od krów chorych;
2) mleka (siary) od krów w ostatnich dniach przed ocieleniem i w pierwszych dniach po ocieleniu;
3) zanieczyszczonego, dającego widoczny osad, zawierającego bakterie chorobotwórcze, oraz zawierającego w ilości mleka mniejszej niż 1 cm^3 laseczniki okrężnicy;
4) o nienormalnym zabarwieniu, smaku, zapachu i konsystencji.
5) wykazującego zwiększoną kwasotę, a zatem niewytrzymującego próby gotowania, o ile o tym nie uprzedzono nabywcy;
6) zawierającego jakiekolwiek domieszki, choćby dla zdrowia nieszkodliwe (np. wodę, lód), oraz środki konserwujące lub barwiące;
7) zawierającego tłuszczu mniej niż 3% a puszczanego do sprzedaży lub innego obiegu bez właściwego oznaczenia;
b) przetworów mlecznych;
1) mechanicznie zanieczyszczonych;
2) o wyglądzie nieprawidłowym;
3) o smaku i zapachu nienaturalnym;
4) zawierających obce tłuszcze,
5) zawierających środki konserwujące, z wyjątkiem soli kuchennej;
6) zawierających domieszkę ciał, zmieniających normalny skład przetworów lub zwiększających ich wagę, względnie maskujących zły ich gatunek;
7) barwionych barwnikami niedozwolonymi.

§ 15. (1) Mleko i przetwory, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu, powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń i zakażeń (kurz, owady i t. p.) oraz przechowywane w miejscu zabezpieczonem przed działaniem promieni słonecznych, w szczególności mleko (śmietana, śmietanka)powinno być przechowywane w naczyniach nakrytych. Miejsca sprzedaży mleka i jego przetworów powinny być odgrodzone od kupujących.

(3) W sklepach z mlekiem i jego przetworami nie wolno trzymać takich produktów, które mogą ujemnie wpłynąć na mleko i jego przetwory.

(4) W sklepach spożywczych, w których handel mlekiem i jego przetworami stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinno być przeznaczone dla tych produktów oddzielne miejsce zdala od innych produktów spożywczych, zaś mleko może być sprzedawane tylko w naczyniach zamkniętych (butelki).

(5) W sklepach, w których odbywa się sprzedaż mleka i jego przetworów, nie wolno trzymać zwierząt domowych. Na drzwiach tych sklepów powinien być wywieszony wyraźny napis: „wprowadzanie psów jest wzbronione".

(6) Do zawijania masła, sera i t. p. należy używać czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub celuloidowego, pozatem dla sera można używać papieru aluminiowego lub cynfolii, niebarwiącej ołowiu. Zawijanie masła sera w szmaty jest wzbronione.

§ 20. (1) Wszelkie naczynia i przyrządy używane przy dojeniu, cedzeniu, chłodzeniu, odmierzaniu, przechowywaniu, przewożeniu i sprzedaży mleka, powinny być utrzymywane w bezwzględnej czystości; w tym celu powinny być po każdym użyciu wyparzone lub myte wodą gorącą z dodatkiem sody lub mleka wapiennego, następnie płókane czystą wodą, wywietrzane i wysuszane. Do mycia można używać jedynie wody dobrej do picia dla ludzi.

(2) Używanie śrutu ołowianego do mycia butelek jest wzbronione.

(3) Naczynia do mleka powinny mieć szczelnie przylegające pokrywy i z wyjątkiem butelek, szerokie otwory, umożliwiające dokładne mycie.

(4) Czerpaki i mieszadła do odmierzania i mieszania mleka powinny być zaopatrzone w długie rączki.

(5) Naczynia, przeznaczone do mleka, nie powinny być używane do innych celów.

§ 22. (1) Przy udoju mleka, rozlewaniu, przechowywaniu, przewozie i sprzedaży mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu, oraz przy wyrobie przetworów mlecznych mogą być zatrudnione tylko osoby zdrowe, w szczególności nie dotknięte chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt, oraz niestykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia nosicielstwa zarazków chorobotwórczych u osób, zatrudnionych czynnościami przy mleku i jego przetworach, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć osobę chorą od pełnienia tych czynności.

(3) Osoby, wymienione w ustępie 1 niniejszego paragrafu, obowiązane są mieć odzież i przestrzegać wzorowej czystości przy pracy. Osoby zajęte przy udoju mleka, rozlewaniu i przechowywaniu mleka i jego przetworów, powinny ponadto nosić przy pracy czyste fartuchy i czepki lub chustki.

„DRUKARNIA BANKOWA" W-wa Moniuszki 11

Wyd. „Przepisy Sanitarne". Warszawa, ul. Wiejska 9.